

Le bel avenir du château de Malleret

Anna DAVID

Le cru bourgeois exceptionnel Haut-Médoc affiche ses ambitions. Le vaste projet lancé il y a dix ans commence à porter ses fruits.

Situé au Pian-Médoc, ce magnifique domaine est la propriété de la famille Clossmann depuis plus de cent cinquante ans. Entouré d'un très beau parc, le château de Malleret possède également un somptueux haras, témoignage d'une tradition équine qui date de la fin du XIXe siècle. Deux activités sont liées à cet attachement : l'élevage de chevaux de dressage et un centre de balnéothérapie équine, qui accueille des chevaux de compétition en vue notamment d'un concours ou pour venir se reposer.

Depuis l'arrivée en 2013 de Paul Bordes comme gérant, le château de Malleret vit une profonde transformation. Une révolution à laquelle participent Aymar du Vivier, descendant de la famille Clossmann et consultant pour la communication et la commercialisation, et toutes les équipes du lieu.

« Dès 2014, le vignoble a été totalement restructuré », affirme Paul Bordes. Aujourd'hui, ce cru bourgeois de l'appellation Haut-Médoc possède près de 60 hectares répartis sur trois parcelles de 20 hectares environ en cabernet sauvignon, petit verdot et merlot. Une petite parcelle de 3, 5 hectares (uniquement merlot) est située à Margaux et produit le « Margaux » de Malleret.

Du côté des chais, les techniques de vinification ont aussi été repensées.

Un nouveau - et très beau - cuvier a été construit en 2017. Réalisé par l'architecte d'origine bordelaise Sylvain Dubuisson, ce bâtiment, visuellement très esthétique, allie tradition et high-tech. « L'objectif était de permettre de vinifier chaque parcelle de manière indépendante. Ainsi, une cinquantaine de cuves en béton (avec un aspect de terre cuite), d'une capacité de 60 à 140 hectolitres, et des foudres en bois de 40 hectolitres permettent d'isoler chaque parcelle pour des assemblages plus précis. Le remplissage se fait par gravité », précise le gérant. Les deux nouvelles charpentes - du cuvier et du chai à barriques -, dessinées par Sylvain Dubuisson, semblent évoquer la coque renversée d'un bateau. Elles ont été élues les plus belles charpentes de France en 2021.

Le domaine a entamé sa conversion bio en 2021. « Nous utilisons nos propres levures. Le premier millésime bio sera celui de 2023 », révèle Paul Bordes. Et le château de Malleret peut se targuer également de produire sa propre huile d'olive. 220 oliviers ont été plantés dans la propriété en 2021 et 2022, « le terroir de ses graves günziennes et fines s'y prêtant parfaitement ».

Une première récolte de miel a aussi vu le jour. Une trentaine Ph Cédric Vlemmings de personnes travaillent à Malleret. Une dizaine de plus oeuvrent au sein du haras.



Le château de Malleret. Ph Cédric Vlemmings

Le 8 décembre, une dégustation verticale autour de dix millésimes a été organisée « pour découvrir le nouveaude Malleret ». Hannah Fiegenschuh, qui fait partie de l'équipe de Deroncourt Consultants sur laquelle le château de Malleret s'appuie, est très satisfaite de l'évolution constatée au fil des millésimes. Elle se souvient particulièrement de « l'atypique 2018, impacté par un épisode de grêle très important alors que le domaine avait déjà subi un épisode de gel en 2017. 2018 est issu d'un assemblage qui nous a été dicté par la nature. Bien que très marqué merlot, nous sommes très fiers du résultat. Ce millésime devait être une grande fête et marquer l'inauguration du nouveau cuvier. On avait pour la première fois 54 cuves disponibles et on en a utilisé seulement 3. C'était très difficile à vivre. 2018 a été le premier



millésime du château de Malleret classé cru bourgeois exceptionnel. Dans la progression du château, on s'oriente plutôt vers du cabernet sauvignon car on pense que c'est le plus approprié pour ce lieu ». Concernant 2019, il était « très attendu car on a pu, enfin, s'amuser dans ce nouveau cuvier. C'est le premier millésime qui représente ce qu'on veut faire », avoue Hannah Fiegenschuh.

Cette dégustation verticale, suivie d'un déjeuner alliant des mets aux vins de la maison, a été l'occasion pour Paul Bordes de mettre en avant chacun de ses collaborateurs, comme s'il s'agissait de musiciens d'un orchestre sans lesquels il serait impossible de jouer une symphonie. « Lorsque nous avons commencé à écrire ce projet il y a dix ans, nous avons envie de le voir aboutir. Nous avons réussi à réveiller une belle endormie ! », se félicite le gérant. Il y a un an, Paul Bordes a demandé à ses équipes de lui proposer deux projets, l'un concernant le domaine du vin (vigne, chais, commercialisation) et l'autre, plus global, pour les dix ans qui viennent. « Cela a été un moment de bonheur car tous se sont sentis concernés. Sans se concerter entre eux, ce qui en est ressorti en premier, c'était le développement de l'oenotourisme, avec un restaurant, la production de légumes, le fait d'étoffer l'offre des produits de la boutique... pour mieux faire connaître le château et s'ouvrir vers l'extérieur. Autre idée : travailler les vignes avec des chevaux en profitant du fait que le château a un magnifique haras. Maintenant, il faut prioriser et budgéter avant de savoir quels projets nous mettrons en place. » ■

